



Valentine 2019



ANTIPASTI

choice of:

VELLUTATA DI MAIS E GRANCHIO

corn soup, dungeness crab

INSALATA DI CRESCIONE

watercress salad, roasted pine nuts, hearts of palm, shaved parmesan, avocado, lemon & balsamic dressing

INSALATA DI GAMBERI E MIRTILLI PALUSTRI

Shrimp, green beans, tomatoes, spinach, red onions, cranberries, roasted garlic, vinegar & olive oil dressing

INSALATA D'ARAGOSTA

maine lobster, romaine lettuce, roasted garlic aioli

CARPACCIO DI MANZO AL BALSAMICO E CARCIOFINI FRITTI

thinly sliced raw beef, arugula, sundried tomatoes, crispy artichokes, balsamic vinegar

TARTARA DI TONNO CON SEMI DI SESAMO E AVOCADO

ahi tuna tartare, hawaiian onions, sesame seeds, italian soy sauce, avocado mousse

CAPELANTE ALLA GRIGLIA

pan seared scallops, celery root & cilantro purée

SECONDI PIATTI

choice of:

FUSILLI VERDI CON GORGONZOLA, FICHI E NOCI

homemade spinach fusilli, creamy gorgonzola sauce, black mission figs, walnuts

RAVIOLI DI MANZO AL BURRO TARTUFATO E PARMIGIANO

homemade short rib ravioli, spinach, ricotta cheese, white truffle butter sauce, parmesan cheese

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

maine lobster, shrimp, cherry tomatoes, white wine, garlic, light spicy tomato sauce

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

carabinieri rice, shrimp, calamari, scallops, clams, mussels, light tomato sauce

FILETTO DI BRANZINO AI CARCIOFI

pan sautéed mediterranean sea bass filet, white wine, sautéed artichokes

SALMONE AFFUMICATO E RAFANO

pan roasted, smoked, Scottish salmon, sautéed spinach, horseradish

TRANCIO DI MERO IN CROSTA DI PISTACCHI E SALSA DI PORCINI

grilled chilean sea bass, pistachios, porcini mushrooms sauce

ARAGOSTA AL TERMIDOR (add \$20.00)

1.5lb. whole main lobster, lobster-brandy sauce

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO E PROFUMO DI PORCINI

beef tenderloin, porcini mushrooms sauce

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI AGLIO E ACETO

colorado lamb chops, red vinaigrette, garlic sauce, roasted potatoes & sautéed spinach

COSCIOTTO DI MAIALE ARROSTO

roasted pork shank, white wine, herbs, roasted potatoes

DOLCI

choice of:

BIGNE' ALLA CREMA CON CIOCCOLATO CALDO

puff pastries filled with cream and dipped in warm chocolate sauce

TORTA DI FORMAGGIO E NUTELLA

nutella cheesecake, strawberry sauce

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

traditional vanilla bean panna cotta and wild berries

\$69.00 per person

